



C/2026/4207

29.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ⁽¹⁾

(C/2026/4207)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Brioche vendéenne«

EU-referencenummer: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Brioche vendéenne«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☒ BGB

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevarer og fødevareruverenitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Brioche vendéenne« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs. at den ikke indebærer:

a) en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske miljø

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Beskrivelse af produktet

⁽¹⁾ Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplerende af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Beskrivelsen af produktet er blevet omformuleret ved at flytte visuelle beskrivelser af »Brioche vendéenne« (flettet, gylden skorpe, hel eller skiveskåret brioche, på et stykke madpapir, i en pose). Muligheden for at anvende en madkarton til at præsentere produktet er blevet tilføjet. Forbuddet mod tilsætning af ingredienser til produktet (såsom chokolade eller kandiseret frugt) er blevet præciseret.

Den organoleptiske beskrivelse af produktet er blevet forenklet ved at henvise til de ingredienser og den produktionsmæssige knowhow, der giver »Brioche vendéenne« dets egenskaber.

☒ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Præcis afgrænsning af det geografiske område

Beskrivelse

Afgrænsningen af det geografiske område er blevet ajourført på grundlag af den gældende officielle geografiske kode, uden at dette indebærer ændringer i selve afgrænsningen.

☒ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

Beskrivelse

Sætningen »Hver brioche pakkes individuelt, og på pakningen angives sporbarhedsoplysningerne« er blevet flyttet til begyndelsen af afsnittet, og henvisningen til sporbarheden af (store) »brioches festives« er blevet slettet i overensstemmelse med fjernelsen af denne præsentation fra produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Beskrivelse af fremstillingsmetoden

Beskrivelse

1) Listen over tilladte råvarer er blevet revideret:

- Mel: I den ændrede produktspecifikation præciseres det, at andelen af mel skal være mindst 42 % (sammenlignet med mellem 42 % og 52 % i den tidligere udgave). Denne andel omfatter nu surdej og/eller fermenteret dej. Det er blevet præciseret, at det anvendte mels bageevne (W-koefficient) skal være større end eller lig med 200 (sammenlignet med 180 tidligere). Det samlede proteinindhold i mel er nu mindst 10,5 %. Der er fastsat en maksimal andel for gluten (2 %) og hvedemaltmel (0,3 %), og alle andre tilsætningsstoffer er forbudt. Melets oprindelse er blevet ajourført på grundlag af den gældende officielle geografiske kode uden ændringer.
- Æg: Tørstofindholdet i flydende æg skal fremover ligge på mellem 22 og 24 % mod mindst 23 % i den tidligere udgave af produktspecifikationen.
- Smør: Smørrets beskrivelse er fastsat (til et fedtindhold på mindst 82 %) og udtrykt som rekonstitueret smørækivalent ved anvendelse af koncentreret smør. Smørrets oprindelse er blevet ajourført uden ændringer.
- Surdej og fermenteret dej: Det præciseres, at det er muligt at anvende både surdej og fermenteret dej i fremstillingen af »Brioche vendéenne«.
- Havsalt: Det er blevet præciseret, at det anvendte salt skal være havsalt, der stammer fra kysten i regionerne Bretagne, Pays de la Loire og Nouvelle-Aquitaine, hvilket er uændret i forhold til den tidligere udgave af produktspecifikationen.

- Drikkevand og/eller frisk mælk, pasteuriseret mælk eller UHT-mælk: Andelen af mælk og vand på 8 % i blandingen udvides til at omfatte mængden af vand i den fermenterede dej, der anvendes alene eller som supplement til surdejen.

Desuden er råvarernes kommercielle oprindelse blevet fjernet for så vidt angår sukker, surdej og/eller fermenteret dej, alkohol og aromaer. I produktspecifikationen var det fastsat, at disse ingredienser skulle komme fra »professionelle leverandører«. Bestemmelsen udgår, fordi dette tilsyn nu er sikret i produktspecifikationen gennem obligatoriske fortegnelser over sporbarhed.

2) Procesdiagram:

Procesdiagrammet for »Brioche vendéenne« er blevet forenklet og ajourført i overensstemmelse med produktionsmetoden.

3) Fremstillingsmetode

Det er blevet præciseret, at fremstillingen af surdej og/eller fermenteret dej skal finde sted på samme produktionssted som »Brioche vendéenne« (en forpligtelse, der blev medtaget i kapitlet om råvarer i den tidligere udgave af produktspecifikationen).

Temperaturerne i de valgfrie faser for nedfrysning af dejen og kontrolleret hævning betegnes som »omgivelsestemperaturer«. Gæringstiden forlænges fra 24 timer til 48 timer, hvis der er tale om kontrolleret hævning, hvoraf 36 timer uden for kølerummet (i stedet for 18 timer). Hvad angår bagningsfasen, fremgår det nu af den ændrede produktspecifikation, at briocher anbringes på et stykke madpapir eller en madkarton inden bagningen. Det gentages, at dette stykke madpapir eller denne madkarton skal være til stede ved pakningen af briocherne i poser efter bagning. Emballagens vægt (300 g eller derover) gentages. Der er tilføjet et forbud mod at anvende perforerede poser til pakning i poser. Endelig er forpligtelsen til at opbevare briocherne i et enkelt lag blevet fjernet, og det samme gælder opbevaringen i et rum uden synlig fugt.

4) Fremstillingsvarighed

Produktionsplanen er blevet ajourført, idet de forskellige produktionsmetoder er blevet integreret: direkte hævning, kontrolleret hævning eller nedfrysning.

- ☒ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Beviser for tilknytning til det geografiske miljø

Beskrivelse

Produktets egenart:

Det tilføjes i produktspecifikationen, at »Brioche vendéenne« ikke må tilsættes ingredienser.

De organoleptiske egenskaber udgår. Det understreges, at det er ingredienserne, deres andel og bagernes håndværksmæssige kunnen, der giver »Brioche vendéenne« dens særlige egenskaber.

- ☒ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Henvisninger til kontrolinstansen

Beskrivelse

Henvisningerne til kontrolorganet og de relevante retsforordninger er blevet ajourført.

- ☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Særlige elementer i mærkningen

Beskrivelse

Kravet om, at certificeringsorganets navn og adresse skal fremgå af mærkningen af »Brioche vendéenne«, udgår. Kravet om at medtage betegnelsen »Brioche vendéenne« og Den Europæiske Unions BGB-logo er blevet tilføjet.

Kravet om at medtage fabrikantens navn og kontaktoplysninger er blevet slettet.

Da bestemmelserne i produktspecifikationen nu er af lovgivningsmæssig karakter, finder afsnittet om mærkning i enhedsdokumentet ikke længere anvendelse.

☒ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Krav i nationale bestemmelser

Beskrivelse

Tabellen over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og metoderne til evaluering af dem bringes i overensstemmelse med den metode, der anvendes til at opnå dem, og forkortes, således at kun de kontrolelementer, der anses for at være centrale for »Brioche vendéenne«, medtages.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter**»Brioche vendéenne«**

EU-referencenummer: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. Betegnelse(r)

»Brioche vendéenne«

2. Type geografisk betegnelse

☐ BOB

☒ BGB

3. Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører

Frankrig

4. Beskrivelse af landbrugsproduktet**4.1. Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

1905 — Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk, også tilsat kakao; kirkeoblater, oblatkapsler af den art, der anvendes til lægemidler, segloblater og lignende varer af mel eller stivelse

4.2. Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes

»Brioche vendéenne« er et fint, ovalt og flettet bagværk, der sælges i frisk form. Skorpen er hævet og gylden og må under ingen omstændigheder tilsættes ingredienser.

»Brioche vendéenne« er en brioche, der er rig på smør, friske æg og sukker, og som har aromaer af alkohol og eventuelt vanilje og/eller orangeblomst.

Den vejer mindst 300 g og markedsføres i stangform, hel eller skiveskåret, på et stykke madpapir eller en madkarton og pakkes individuelt.

De anvendte råvarer, deres andel og den anvendte knowhow er afgørende for egenskaberne ved »Brioche vendéenne«.

- 4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Melet kommer fra brødhvede fra følgende kornområder: regionerne Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne, Normandie, departementerne Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne og landbrugsregionerne Beauce og Brie på grundlag af det referencemateriale for landbrugsregionerne i Frankrig, der blev ajourført i 2020. Kornet og de regioner, det kommer fra, vælges til melforsyningen både for håndværkernes, industribagernes og distributørernes vedkommende på grund af dets teknologiske og kvalitetsmæssige egenskaber: melets bageevne, som skal have en W-koefficient på mindst 200 og det samlede proteinindhold, som skal være mindst 10,5 %.

Æggene, vandet og mælken kommer fra det afgrænsede geografiske område.

Smørret kommer fra regionerne Pays de la Loire, Bretagne og Normandie samt departementerne Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres og Vienne.

Havsaltet stammer fra kysten i regionerne Bretagne, Pays de La Loire og Nouvelle-Aquitaine.

- 4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele produktionen af »Brioche vendéenne«, fra æltning til bagning, finder sted i det afgrænsede geografiske område.

- 4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som betegnelsen henviser til*

Produktet pakkes i poser i det geografiske område.

Pakningen i poser sker hurtigt efter bagning for at sikre, at briochen bevarer sine organoleptiske egenskaber. Den tidlige emballering af det meget sukkerholdige produkt gør det muligt at beskytte det mod insekter, at garantere den mikrobiologiske beskyttelse og at bevare den blødhed og de aromaer, der er karakteristiske for »Brioche vendéenne«.

- 4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Departementet Vendée: hele departementet.

Departementet Loire-Atlantique: kommunerne Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Corsept, Divatte-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Indre (en del af kommunen syd for Loire), Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottreau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Monnières, La Montagne, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Nantes (en del af kommunen syd for Loire), Paimbœuf, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Plaine-sur-Mer, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, Préfaillles, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Brevin-les-Pins, Saint-Colomban, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Jean-de-Boiseau, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Michel-Chef-Chef, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Sébastien-sur-Loire, Saint-Viaud, Sainte-Pazanne, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieilleville, Villeneuve-en-Retz og Vue.

Departementet Maine-et-Loire: kommunerne Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-en-Mauges, Bégrolles-en-Mauges, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux, Chalonnes-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudfond-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Coron, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire, Les Garennes sur Loire, Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Le May-sur-Èvre, Mazières-en-Mauges, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montrevault-sur-Èvre, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuaillé, Orée d'Anjou, Parnay, Passavant-sur-Layon, La Plaine, Les Ponts-de-Cé (*en del af kommunen syd for Loire*) Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, La Romagne, Rou-Marson, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saumur (*en del af kommunen syd for Loire*), La Séguinière, Sèvremoine, Somloire, Soullaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Vezins og Yzernay.

Departementet Deux-Sèvres: kommunerne de L'Absie, Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arçais, Ardin, Argentonay, Augé, Azay-le-Brûlé, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, Béceleuf, Bessines, Le Beugnon-Thireuil, Boismé, La Boissière-en-Gâtine, Le Bourdet, Bressuire, Bretignolles, Brion-près-Thouet, Brûlain, Le Busseau, Cerizay, Champdeniers, Chanteloup, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, Châtillon-sur-Thouet, Chauray, Cherveux, Chiché, Cirières, Clavé, Clessé, Combrand, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Cours, La Crèche, Échiré, Épannes, Exireuil, Faye-l'Abbesse, Faye-sur-Ardin, Fénerly, Fenieux, La Forêt-sur-Sèvre, Fors, François, Frontenay-Rohan-Rohan, Geay, Genneton, Germond-Rouvre, Glénay, Les Groseillers, Juscorps, Lageon, Largeasse, Loretz-d'Argenton, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Magné, Mauléon, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Moncoutant-sur-Sèvre, Montravers, Nanteuil, Neuvy-Bouin, Niort, Nueil-les-Aubiers, Pamplie, Parthenay, Pas-de-Jeu, La Petite-Boissière, Pierrefitte, Le Pin, Plaine-et-Vallées (*kun for området i de delegerede kommuner Brie, Oiron et Taizé-Maulais*), Pompaire, Pougne-Hérisson, Prahecq, Prin-Deyrançon, Puihardy, Le Retail, La Rochénard, Romans, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Saint-Aubin-le-Cloud, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Gelais, Saint-Georges-de-Noisé, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Germain-de-Longue-Chaume, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Laurs, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Lin, Saint-Maixent-de-Beugné, Saint-Maixent-l'École, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint Maurice Étusson, Saint-Maxire, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-en-Gâtine, Saint-Pierre-des-Échaubrognes, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Symphorien, Saint-Varent, Sainte-Eanne, Sainte-Gemme, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouennne, Sainte-Verge, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Souvigné, Surin, Le Tallud, Thouars, Tourtenay, Traves, Val-du-Mignon (*kun for området i de delegerede kommuner Priaires et Usseau*), Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmenti og Xaintray.

Departementet Charente-Maritime: kommunerne Aigrefeuille-d'Aunis, Anais, Andilly, Angliers, Angoulins, Ardillières, Aytré, Ballon, Benon, Bouhet, Bourgneuf, Breuil-la-Réorte, Breuil-Magné, Cabariot, Chambon, Charron, Châtelailon-Plage, Ciré-d'Aunis, Clavette, Courçon, Cram-Chaban, Croix-Chapeau, La Devise (*kun for området i den delegerede kommune Vandré*), Dompierre-sur-Mer, Esnandes, Ferrières, Forges, Fouras, Genouillé, La Grève-sur-Mignon, Le Gué-d'Alleré, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Landrais, Loire-les-Marais, Longèves, Lussant, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Moragne, Muron, Nieul-sur-Mer, Nuaillé-d'Aunis, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rochefort, La Rochelle, La Ronde, Saint-Christophe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Mard, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Rogatien, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Sainte-Soulle, Salles-sur-Mer, Surgères, Taugon, Thairé, Le Thou, Tonnay-Charente, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé og Yves.

6. Tilknytning til det geografiske område

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

- ☒ omdømme
- ☒ angivet kvalitet
- ☐ andre egenskaber

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Naturlige produktionsfaktorer

Det geografiske område for »Brioche vendéenne« har i kraft af områdets beliggenhed på Atlanterhavskysten mellem havnebyerne Nantes og La Rochelle et tempereret kystklima, som er gunstigt for en lang række produktioner. Områdets geologiske diversitet danner grundlag for mange forskellige miljøer:

- ved Det Armorikanske Massivs sydlige grænse: de skovrige egne i Vendée, som er kendetegnet ved et landbrugssystem, der omfatter alle former for husdyravl
- på aflejringerne fra den mesozoiske tidsalder: sletten i Vendée, som især anvendes til korndyrkning
- i de lavtliggende områder i baglandet: vådområder, som ofte er dækket af græs
- på kysten: berømte saltenge og badesteder, som gør Vendée til det departement i Frankrig, der modtager næstflest turister.

Menneskelige produktionsfaktorer

Det geografiske område ligger isoleret fra de store kommunikationsveje, og der har udviklet sig et menneskeligt fællesskab omkring fælles værdier og en rig og varieret gastronomi. I en region, hvor religion spillede en stor rolle, var påskehøjtid, som markerede afslutningen på vinteren og fastetiden, en anledning til at samles om kager med masser af sukker, æg og smør. I Vendée var disse kager kendetegnet ved en tæt krumme, da man afbrød dejens gæring. De blev kaldt »pain de Pâques«, »galette pacauce«, »alizer« eller »gâche« (Association vendéenne du goût, Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée, Editions L'Etrave, 1995). »Påskelørdag er helliget fremstillingen af disse briochekager, som ofte er kæmpestore« (Anne-Christine BEAUVIALA og Nicole VIELFAURE, Fêtes, coutumes et gâteaux, Editions C. Bonneton, 1978).

I det 19. århundrede blev fremstillingen af disse kager flyttet fra husholdningerne til håndværksbagerne. Det var på dette tidspunkt, den flettede brioche gjorde sit indtog i Vendée. Dens grundingredienser var mel, æg og smør, og den var aromatiseret med brændevin og nogle gange med en knivspids vanilje og/eller orangeblomst. Det var en festkage, der blev spist ved festlige lejligheder som konfirmationer og bryllupper. Ifølge traditionen gav brudens gudfar og gudmor brudeparret en kæmpestor brioche (Edmond BOCQUIER, La Terre Vendéenne, januar 1906). Kagen stod på en bære, der blev båret ind, og som man dansede rundt om (Abel HUGO, France pittoresque, Editions Delloye, 1835). Denne tradition møder man stadig den dag i dag i Vendée.

Med jernbanens ankomst og turismens opblomstring i det 20. århundrede åbnede økonomien i Vendée sig op for omverdenen. Håndværksvirksomhederne og industrien udviklede sig i landområderne og dannede en original økonomisk model (Jean RENARD, La Vendée, un demi siècle d'observation d'un géographe, Presses Universitaires de Rennes, 2004). Nogle håndværkere begyndte at industrialisere deres produktion og sælge deres briocher uden for Vendée. I april 1949 afholdt Association des Vendéens de Paris et velgørenhedssalg i den franske hovedstad. Her opstod betegnelsen »Brioche vendéenne«, så man kunne skelne den fra de øvrige briocher (Frédéric ZIEGERMAN, Le guide des Pays de France, Editions Fayard, 1999).

Fra da af begyndte alle de erhvervsdrivende at arbejde efter den traditionelle opskrift med en langvarig gæring i to faser, formning og fletning af dejstykkerne i hånden, bagning ved moderat temperatur og pakning i poser kort tid efter, at produktet er kommet ud af ovnen. Afgrænsningen af det geografiske område, som omfatter det administrative Vendée og nabodepartementernes tilgrænsende områder, bygger på denne knowhows lokalisering alt efter udflytningen blandt de bagere og læringe, der bliver udlært i Vendée.

Produktets egenart

»Brioche vendéenne« kan kendes på sin flettede form, som stammer fra den særlige formning i hånden »som tre strimler«. Den er oftest stangformet, men kan ved visse lejligheder laves aflang eller rund. Den har en hævet, fint gylden skorpe. Der er ikke tilsat ingredienser. Den kan sælges hel eller skiveskåret. Den ligger på et stykke madpapir og er pakket i en gennemsigtig, lukket pose.

Egenskaberne ved »Brioche vendéenne« stammer fra en opskrift, der er rig på smør, friske æg og sukker, suppleret med en duft af alkohol og undertiden aromaer af vanilje og appelsinblomst. Dens særlige egenskaber skyldes også en unik produktionsmetode, hvor der anvendes dobbelt gæring inden bagning.

Årsagssammenhæng

Årsagssammenhængen mellem produktets karakteristika og områdets egenart beror på produktets egenskaber og dets anseelse.

En sammensætning, der kan henføres til det geografiske miljø

Der kan etableres en forbindelse mellem miljøet og de ingredienser, der indgår i sammensætningen af »Brioche vendéenne«:

- Kystklimaet i regionen er gunstigt for kvægopdræt, navnlig i de skovrige egne i Vendée og i vådområderne, hvilket forklarer den omfattende produktion af smør og mælk.
- Det tempererede klima og landbrugssystemet i de skovrige egne ligger ligeledes til grund for en omfattende fjerkræavl, så der er altid store mængder æg til rådighed, navnlig ved påsketid.
- De frugtbare jorder på sletterne i Vendée og i de tørlagte vådområder har siden middelalderen givet en blomstrende kornproduktion, som har været under klostrenes beskyttelse.
- Beliggenheden tæt på Cognac, som ligger syd for det geografiske område, er en forklaring på den håndværksmæssige produktion af brændevin og denne type alkohols anvendelse i bagværk.
- Beliggenheden ved kysten og de store havne var en betingelse for tilstedeværelsen af udefrakommende produkter som rom, aromaer som vanilje og orangeblomst og rørsukker.
- Atlanterhavskysten har længe været et stort saltproduktionsområde, navnlig omkring dalsænkningerne i Guérande, Noirmoutier og på øen Ré.

Disse råvarer, som har været til stede i området i lang tid, danner grundlag for produktets egenart.

Denne egenart kan henføres til de lokales håndværksmæssige kunnen i det geografiske område

Der er en klar sammenhæng mellem nogle af produktets egenskaber, som beror på de originale fremstillingsmetoder, og den håndværksmæssige kunnen i det geografiske område:

- Produktets udseende, dets form og fletningen stammer fra formningen i hånden.
- Det hævede udseende af »Brioche vendéenne« stammer fra en dobbelt gæring med en forberedende fase (»pointage«) efterfulgt af en afsluttende fase (»apprêt«).
- Den gyldne farve og blødheden er resultatet af en kontrolleret bagning i en egnet ovn.
- Produktets egenart bevares i kraft af den hurtige pakning i pose.

Disse traditionelle fremgangsmåder stammer fra tidligere tiders fremstilling af påske- og bryllupskager. De er overgået fra husholdningerne til håndværksbagerne, hvoraf nogle industrialiserede produktionen, og videreføres i dag i lærlingeuddannelsen. Produktionsområdet for »Brioche vendéenne« omfatter alle de erhvervsdrivende, der i dag er i besiddelse af denne viden om produktets fremstilling.

En anseelse, som er knyttet til det geografiske områdes særpræg

Produktets anseelse kan både henføres til dets faste forankring i lokalområdet og dets omfattende udbredelse uden for hjemegnen. Begge skyldes bestemte egenskaber, der er specifikke for det geografiske område.

Befolkningens kærlighed til dens kulinariske arv er således et særligt kendetegn for Vendée og omegn. Denne følelse af at høre til et fællesskab og en kraftig regional identitet har skabt en ældgammel tradition for påskekager, som er blevet videreført med »Brioche vendéenne«, der fortsat spises til fester og bryllupper. Omstændighederne omkring dette gastronomiske klenodie har opretholdt denne begejstring.

Det geografiske område er med sin beliggenhed et turistområde, der har udviklet sig kraftigt i de seneste årtier. Den tiltrækkende kyststrækning i Vendée er en fremragende reklamesøjle for den anseelse, som »Brioche vendéenne« nyder. Det mod og den entusiasme, som har præget de håndværkere og industribagere, der har bidraget til briochens udbredelse, indgår i en økonomisk kontekst kendetegnet ved landområdernes tætte og dynamiske net af små og mellemstore virksomheder. Produktet tegner sig for over 10 % af det franske marked for konditorvarer (kilde: SECODIP-panelet, 2001). En undersøgelse foretaget af OSER, Junior Entreprise ved landbohøjskolen i Angers, viser, at ca. 45 % af de adspurgte spontant kendte produktet. Dette tal steg til 77 %, når de adspurgte blev hjulpet lidt på vej (95 % i Vestfrankrig og 50 % i og omkring Paris).

»Brioche vendéenne« omtales i rosende vendinger af »Conseil National des Arts Culinaires« i L'inventaire du patrimoine culinaire de la France om Pays de la Loire (Editions Albin Michel, 1993): »Den har nydt stor succes gennem flere årtier, også langt uden for regionen.«.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-dba5d74b-0da8-4d73-af71-8339d898812c